KRUPS

ESPRESSERIA AUTOMATIC PREMIUM
SERIE EA69xx





Pour utilisation domestique seulement

La durée de la garantie dépend de la législation de votre pays avec un maximum de 3000 cycles par an. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et ne convient pas à une utilisation commerciale ou professionnelle. Toute utilisation de cette machine dans un contexte autre que domestique n'est pas couvert par la garantie du fabricant. La garantie ne couvre pas les dommages et détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de réparations effectuées par des personnes non habilitées ou encore au non respect du mode d'emploi. La garantie ne sera pas assurée si toutes opérations ou instructions d'entretien ne sont pas respectées ; si des produits de nettoyage ou de détartrage non conformes aux spécifications mentionnées dans cette notice sont utilisés. La garantie ne s'applique pas dans le cas où la cartouche filtrante Claris Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS. L'usure anormale des pièces (meules de broyage, valves, joints) est exempte de la garantie ainsi que les dommages causés par des objets extérieurs dans le broyeur à café (par exemple : bois, cailloux, plastiques, pièces...).

HOTLINE : B : 070 / 233 159 - F : 09 74 50 10 61 - CH : 0800 37 77 37

www.krups.com

SOMMAIRE

Attention : N'utilisez pour cette machine que des accessoires agréés pour conserver la garantie.

Accessoires (vendus séparément)

Photos non contractuelles



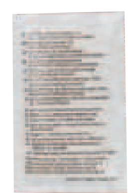
F 088 Cartouche Claris - Aqua Filter System (non fourni)



XS 4000 KRUPS nettoyant liquide pour système Cappuccino (non fourni)



XS6000 Set Auto Capuccino (non fourni)



F 054 Poudre de détartrage (1 sachet fourni)



XS 3000 Tablette de 10 pastilles de nettoyage (2 pastilles fournies)



DESCRIPTIF

Poignée/couvercle réservoir d'eau

Couvercle de réservoir café en grains

Réservoir café en grains

Grille repose-tasses

Réservoir d'eau

Ecran graphique

Bouton rotatif avec touche de validation

Tiroir à café

Collecteur de marc de café

Buse vapeur

Sorties café, poignée réglables en hauteur

Flotteurs de niveau d'eau

Grille et bac récolte-gouttes amovible



Bouton de réglage de la finesse de broyage

Broyeur à meule en métal

Goulotte pastille de nettoyage

Vue de dessus



Ecran graphique

Touche "marche/arrêt"

Touche programmation

Bouton rotatif

Touche "eau chaude"

Touche "vapeur"

Touche OK de validation



Sélectionner



Valider

1.1 Éléments d’informations sur le café espresso

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l’achat de cette Krups Automatic. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d’utilisation.

Espresso ou lungo, ristretto ou cappuccino, votre machine à café / espresso automatique a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu’au bistrot, quelque soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez.

Grâce à son Compact Thermoblock System, sa pompe 15 bars et parce qu’elle travaille exclusivement à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre KRUPS Automatic vous permettra d’obtenir une boisson contenant un maximum d’arômes, recouverte d’une magnifique crème épaisse et dorée couleur chamois, un produit provenant de l’huile naturelle des grains de café.

L’espresso n’est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses en porcelaine. Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de bien faire préchauffer vos tasses.

Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torrefaction du café en grains correspondant à vos goûts. La qualité de l’eau utilisée est aussi bien sûr un autre facteur déterminant dans la qualité du résultat en tasse que vous obtiendrez.

Vous devez vous assurer que l’eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu’elle n’ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l’air), qu’elle est exempte d’odeur de chlore et qu’elle est froide.

Le café espresso est plus riche en arôme qu’un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l’espresso contient en fait moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse). Cela est dû à une durée de percolation plus courte.

Grâce à sa grande simplicité de manipulation, la visibilté de tous ses réservoirs ainsi que ses programmes automatiques de nettoyage et de détartrage, votre KRUPS Automatic vous apportera un grand confort d’utilisation.

1.2 Mode économie d’énergie machines espresso automatiques

Votre machine à espresso automatique est équipée d’un mode d’économie d’énergie.

Après plusieurs minutes de non utilisation de votre appareil, l’écran graphique passe en éclairage réduit. Toute manipulation sur la machine permet de sortir de ce mode. L’éclairage redevient actif à 100% et votre machine automatique est prête à fonctionner après un éventuel pré-chauffage.

1.3 Important : consignes de sécurité

- Lisez attentivement le mode d’emploi avant la première utilisation de l’appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait Krups de toute responsabilité.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (dans la limite de 3000 cycles par an) telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l’utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
  - des environnements du type chambres d’hôtes.

  Néanmoins, si le produit venait à être utilisé dans ce type d’environnement, il ne serait pas couvert par la garantie du fabricant.
- Branchez l’appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

- Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ni à l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
- Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.
- Ne laissez jamais tremper l'appareil, le fil ou la prise électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé KRUPS.
- Reportez-vous toujours aux instructions pour le détartrage de l'appareil.
- Protégez l'appareil de l'humidité et du gel.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé KRUPS (consultez la liste dans le livret Service KRUPS).
- Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés pour votre appareil.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- L'emploi de prises multiples et/ou rallonges est déconseillé.
- Ne mettez pas d'eau dans le réservoir à café en grains et/ou sous trappe d'entretien.
- Faites attention à l'orientation de la buse Vapeur pour éviter tout risque de brûlure.
- En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier ou suite à la présence de corps étranger dans le broyeur, la garantie de votre appareil (voir document séparé) ne pourra être prise en compte.

1.4 Limites d'utilisation

Cette machine Espresso ne doit être utilisée que pour la préparation d'espressos ou de cafés, pour faire mousser le lait et chauffer des liquides. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour les endommagements éventuels découlant de l'utilisation de l'appareil à des fins non autorisées, de mauvais branchements, manipulations, opérations et réparations hasardeuses. Les garanties de maintenance deviendront nulles dans de telles circonstances.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou professionnelle.

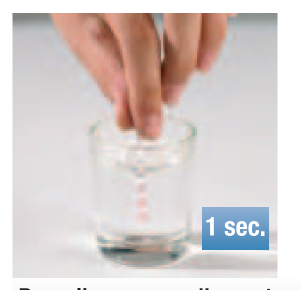


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

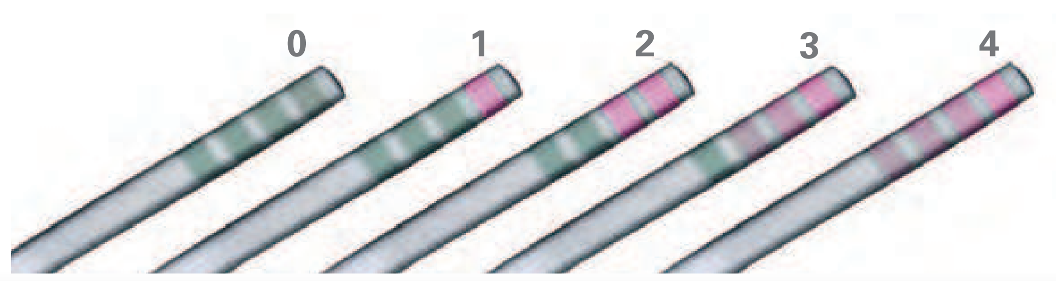
2.1 Mesure de la dureté de l'eau

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou après avoir constaté un changement dans la dureté de l'eau, il convient d'adapter l'appareil à la dureté de l'eau constatée. Pour connaître la dureté de l'eau, déterminez-la à l'aide du bâtonnet livré avec l'appareil ou adressez-vous à votre compagnie des eaux. L'appareil vous demandera la dureté de votre eau à la première utilisation (voir chapitre Première utilisation / Paramétrage de l'appareil).

Degré de dureté	0 Très douce	1 Douce	2 Moyennement dure	3 Dure	4 Très dure
° f	<5,4°	>7,2°	>12,6°	>25,2°	> 37,8°
° dH	<3°	>4°	>7°	>14°	> 21°
° e	<3,75°	>5°	>8,75°	>17,5°	> 26,25°



Remplir un verre d'eau et plonger un bâtonnet.



Lire après 1 minute le niveau de dureté de l'eau.

2.2 Cartouche Claris - Aqua Filter System F 088 (vendue séparément)

- Nous vous conseillons pour optimiser le goût de vos préparations et la durée de vie de votre appareil d'utiliser uniquement la cartouche Claris - Aqua Filter System vendue en accessoire.
- Elle est composée d'une substance anti-calcaire et de charbon actif qui réduit chlore, impuretés, plomb, cuivre, pesticides... présents dans l'eau. Les minéraux et oligo-éléments sont alors préservés.



Filtrer l'eau avec la cartouche Claris - Aqua Filter System vous permet de réduire :
La dureté en carbonate - jusqu'à 75 %*
Le chlore - jusqu'à 85 %*
Le plomb - jusqu'à 90 %*
Le cuivre - jusqu'à 95 %*
L'aluminium - jusqu'à 67 %*



Mécanisme permettant de mémoriser le mois de mise en place et de changement de la cartouche (après maximum 2 mois).



Remarque : Votre appareil vous signalera quand remplacer votre cartouche Claris - Aqua Filter System par le biais d'un message. La cartouche Claris nécessite d'être remplacée tous les 50 litres d'eau environ ou tous les deux mois au minimum.

** indications fournies par le fabricant*

2.3 Installation du filtre (cartouche Claris - Aqua Filter System)

 **Attention : Pour amorcer correctement votre cartouche, veillez à bien suivre la procédure d'installation à chaque mise en place.**

- **Pour une installation ultérieure ou un remplacement :** Sélectionnez le menu “Filtre” à l'aide de la touche **Prog** : “Entretiens”- OK - “Filtre”- OK - “Mettre”(ou changer)- OK - et suivez les indications à l'écran.



Installation de la cartouche dans la machine : Vissez le filtre dans le fond du réservoir d'eau.



Placez un récipient de 0,5 l sous la buse vapeur.



3 PRÉPARATION DE L'APPAREIL



Retirez et remplissez le réservoir d'eau.



Remettez-le en place en appuyant fermement et refermez le couvercle.



Ouvrez le couvercle du réservoir à café en grains (250 gr maxi).



Refermez le couvercle du réservoir à café en grains.

 **Remarque : Ne pas remplir le réservoir d'eau chaude, de lait ou de tout autre liquide.** Si, lors de la mise sous tension de l'appareil, le réservoir d'eau est absent ou incomplètement rempli (sous le niveau “min”), le message “remplir le réservoir” s'affiche et la préparation de l'espresso ou du café est momentanément impossible.

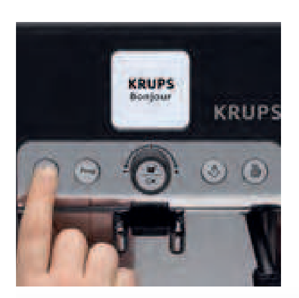
Attention : Ne jamais mettre du café moulu dans le réservoir à café.

 **Attention : L'utilisation de grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés est déconseillée pour cette machine. Ce type de grains peut endommager la machine.**

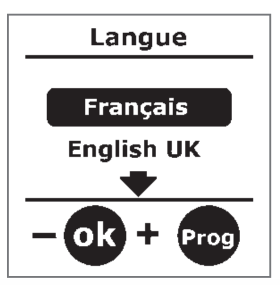
Attention : Assurez-vous qu'aucun corps étranger tel que des petits cailloux contenus dans le café en grains ne pénètre dans le réservoir. Tout endommagement dû à des corps étrangers ayant pénétré dans le réservoir à café est exclu de la garantie.
Ne pas mettre d'eau dans le réservoir à café en grains.
Pour éviter que les écoulements d'eau usagée ne salissent votre plan de travail ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récolte-gouttes.
Vérifier la propreté de votre réservoir à eau.

3.1 Première utilisation / paramétrage de la machine

- Le bouton rotatif vous permet de sélectionner une fonction, d'augmenter ou diminuer des valeurs.
- La touche OK vous permet de valider votre choix.



Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur ⏻. Laissez-vous guider par les instructions à l'écran "choix de la langue".



A l'aide du bouton rotatif, sélectionnez une langue. Elle apparait alors entourée. Validez-la avec la touche OK.



Sélectionnez



Validez

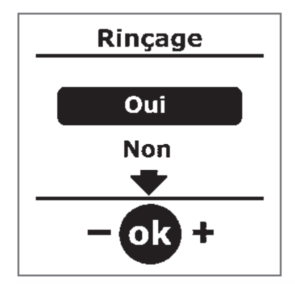
A la première utilisation, l'appareil vous demandera de régler plusieurs paramètres. Si vous débranchez votre appareil, certains de ces paramètres vous seront redemandés.

L'appareil va vous demander de régler :

Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
Unité de mesure	Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
Date	Vous devez régler la date.
Horloge	Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.
Auto-off	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. De 30 mn à 4h, par tranche de 30 mn.
Auto-on	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de votre appareil à une heure choisie.
Dureté eau	Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".

 **Attention : A la première utilisation, il est possible que l'appareil demande un remplissage. Il suffit alors de suivre les instructions à l'écran.**

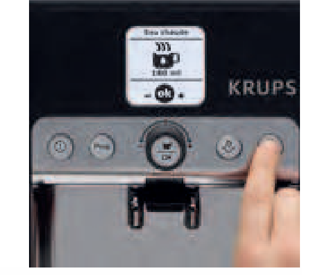
3.2 Rinçage des circuits



Rinçage du circuit café :
A la mise sous tension, une fois le préchauffage réalisé, vous avez la possibilité d'effectuer un rinçage du circuit café.
Mettez un récipient sous les sorties café puis sélectionnez "OUI" sur le menu proposé. Le cycle de rinçage s'arrêtera automatiquement après environ 40 ml.







Rinçage du circuit vapeur :
Mettez un récipient sous la buse vapeur. Appuyez sur la touche ♨ pour rincer le circuit vapeur. Le cycle s'arrêtera automatiquement après le passage du volume d'eau indiqué à l'écran.

- Vous pouvez effectuer un rinçage à tout moment en appuyant sur **Prog** pour afficher les menus puis en sélectionnant ENTRETIENS => OK => RINÇAGE => OK .

! Remarque : Il est préférable de faire un ou plusieurs rinçages des deux circuits après plusieurs jours sans utilisation.

Attention : Lors des opérations de rinçage, de l'eau chaude s'écoule par les buses. Veillez à ne pas vous brûler.

3.3 Préparation du broyeur

- Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café. Plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est a priori fort et crémeux.
- Réglez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton 'Réglage de la finesse de broyage.

Vers la gauche la mouture est plus fine.



Vers la droite la mouture est plus grosse.



**Attention : Le réglage ne doit être varié que pendant le broyage.
Ne jamais forcer sur le bouton de réglage de la finesse de broyage.**



PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFÉ

Attention : Votre appareil est exclusivement conçu pour utiliser du café en grains. Lors de la préparation de votre premier café, après une longue période d'absence ou après une procédure de nettoyage ou de détartrage, un peu de vapeur et d'eau chaude sortent de la buse vapeur (auto-amorçage). Si les sorties café sont réglées trop hautes par rapport à la taille de vos tasses, il y a risque d'éclaboussures ou de brûlures.

4.1 Préparation d'un espresso

- La quantité d'eau pour un espresso doit être comprise entre 20 et 70 ml.
  A chaque fois que vous branchez votre appareil, la machine effectue un cycle d'initialisation.
  Appuyez sur le bouton ⏻ le témoin lumineux clignote pendant le préchauffage de la machine.

15 : 00
Espresso
Espresso corsé
Café
Café long

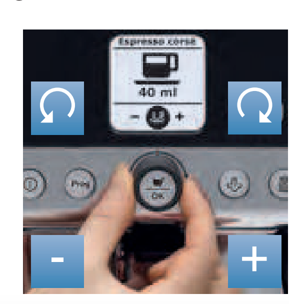
Le menu de sélection des boissons s'affiche.



Mettez une tasse sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse.



Sélectionnez votre boisson avec le bouton rotatif et validez avec la touche OK.



Vous pouvez à tout moment régler le volume de l'eau avec le bouton rotatif.

Remarque : Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, vous pouvez soit appuyer sur une touche, soit diminuer le volume avec le bouton rotatif.

4.2 Préparation d’un café

- La quantité d’eau pour un café est comprise entre 80 et 160 ml.

4.3 Préparation d’un café long

- La quantité d'eau pour un café long est comprise entre 120 et 240 ml. L'appareil effectue automatiquement un double cycle, n'enlevez pas votre tasse avant la fin de la préparation.
- Une fonction vous permet d’ajuster votre température de café (voir § Réglages).


Remarque : La mouture est tout d’abord humidifiée avec un peu d’eau après la phase de broyage. Quelques instants après, la percolation proprement dite se poursuit.

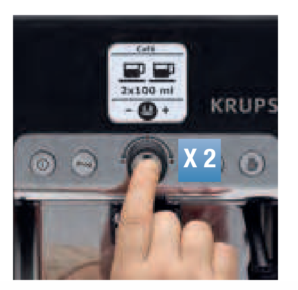

Attention : Ne pas retirer le reservoir avant la fin du cycle (soit environ 15 secondes après la fin de l'écoulement du café).

4.4 Fonction deux tasses

- Votre appareil vous permet de préparer 2 tasses de café ou d’espresso pour les 3 préparations suivantes : espresso / espresso corsé / café. Cette fonction n'est pas disponible pour la préparation café long. Veillez à ne pas enlever les tasses après le premier cycle. Vous avez préparé votre appareil. Le menu de sélection des boissons s’est affiché.



Mettez deux tasses sous les sorties café.
Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de vos tasses.

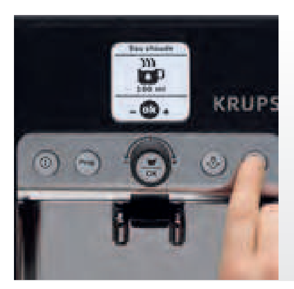


Sélectionnez votre boisson et validez avec un double appui rapide sur la touche OK.
Un message vous indiquera que vous avez demandé deux tasses.


Remarque : L’appareil enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café.



5 PRÉPARATIONS AVEC DE L’EAU CHAUDE



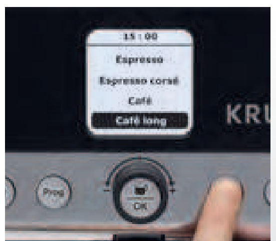
Alors que l’écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche “eau chaude”.
Un message vous invite à placer un récipient sous la buse vapeur.
Vous pouvez commencer la production d’eau chaude en appuyant à nouveau sur la touche “eau chaude”.


Attention : Pour interrompre la fonction d’eau chaude, il suffit d’appuyer sur n’importe quelle touche. Si la buse est obstruée, débouchez-la avec l'aiguille fournie. La quantité maximale d’eau chaude par cycle est limitée à 300 ml.



PRÉPARATIONS AVEC DE LA VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un cappuccino ou un caffe latte et aussi à chauffer les liquides. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire pour la vapeur.

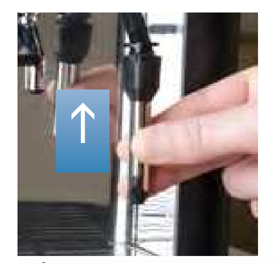


Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche “vapeur” . Un écran vous signale le préchauffage de l'appareil. Une fois la phase de préchauffage terminée, un message vous invite à placer un récipient sous la buse vapeur. Vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant à nouveau sur la touche “vapeur” .
Cette touche vous permet aussi d'interrompre la vapeur.

 **Attention : L'arrêt du cycle n'est pas immédiat.**

6.1 Mousse de lait

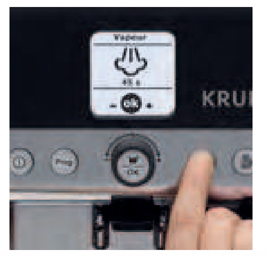
Remarque : Nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimums. Après avoir utilisé les fonctions vapeur, la buse peut être chaude, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de la manipuler.



Vérifiez que la buse vapeur est bien en place.



Versez le lait dans votre pot à lait. Ne le remplissez qu'à la moitié. Plongez la buse vapeur dans le lait.



Appuyez sur la touche vapeur et suivez les instructions à l'écran.



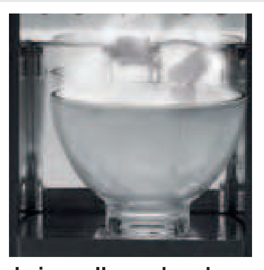
Quand votre mousse de lait est suffisante...



Réappuyez sur la touche pour arrêter le cycle. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.



Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et appuyez sur la touche “eau chaude” .



Laissez l'eau chaude s'échapper **au moins 10 secondes** et réappuyez à nouveau sur la touche “eau chaude” pour stopper la production d'eau chaude.





La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une brosse. Rincez-la et séchez-la. Avant de la remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez-les avec l'aiguille fournie si nécessaire.

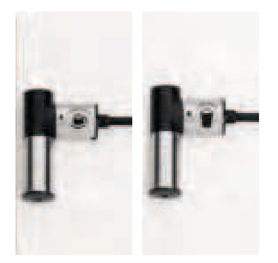
 **Remarque :** Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Si la buse est obstruée, débouchez-la avec l'aiguille fournie. La durée maximum de production de vapeur par cycle est limitée à 2 minutes.

6.2 Set Auto-cappuccino XS 6000 (vendu séparément)

- Cet accessoire auto-cappuccino facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un caffe latte.



Branchez les différents éléments entre eux.



Sélectionner la position cappuccino ou caffe latte sur la buse spéciale.



Remplissez le pot à lait et placez une tasse ou un verre sous la buse auto-cappuccino.



Appuyez sur la touche pour lancer puis arrêter le cycle.



Placez votre tasse sous les sorties café et lancez un cycle café / espresso.

 **Remarque :** Le tuyau ne doit pas être vrillé pour le bon maintien de la position du bouton.

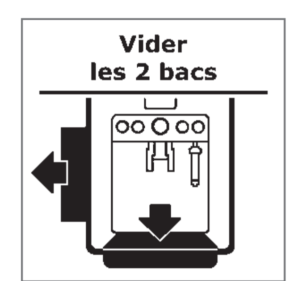
 **Attention : Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire auto-cappuccino, il faut veiller à bien le nettoyer. Il est recommandé de le laver immédiatement en faisant un cycle avec de la vapeur avec le pot de l'accessoire rempli d'eau afin de nettoyer la buse de l'intérieur. Pour cela, vous pouvez utiliser le nettoyant liquide KRUPS XS4000 disponible en accessoire.**



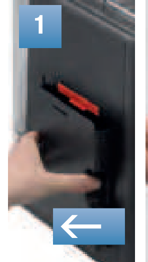
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

7.1 Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes

- Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le collecteur de marc de café reçoit la mouture usagée.
- Le tiroir à café permet d'éliminer d'éventuels dépôts de marc de café au-dessus de la chambre de percolation.



Si le message ci-dessus s'affiche, retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes.

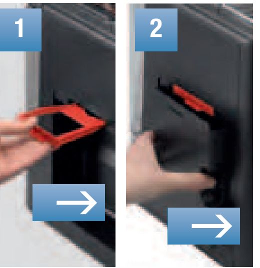


1. Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café.
2. Retirez le tiroir à café.

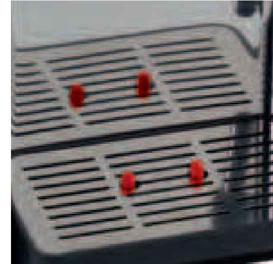




Nettoyez-le sous l'eau et **séchez-le bien avant de le remettre en place.**



Remettez d'abord le tiroir à café en place puis le bac collecteur de marc de café.



Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider.

Attention : Dès que vous retirez le collecteur de marc de café, vous devez le vider complètement pour éviter tout débordement par la suite.

 **Remarque :** Le message d'avertissement restera affiché si le collecteur de marc de café n'est pas enfoncé ou installé correctement. Si le collecteur de marc de café est remis en place en moins de 6 secondes, l'appareil vous demandera de confirmer que vous avez bien vidé cet élément. Tant que le message d'avertissement s'affiche, la préparation d'un espresso ou d'un café est impossible. Le collecteur de marc de café a une capacité de 9 cafés.

7.2 Rinçage des circuits : voir page 6

7.3 Programme de nettoyage - durée totale : 20 minutes environ

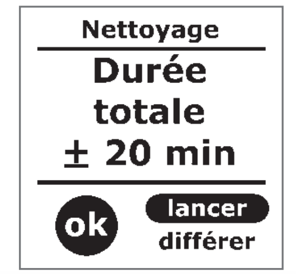
- Vous devez exécuter le programme de nettoyage environ toutes les 360 préparations d'espresso ou de café.
- Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un nettoyage l'appareil vous en avertit par l'affichage périodique d'un message.


Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage quand l'appareil vous le demande. Bien suivre l'ordre des opérations. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil mais il est conseillé d'exécuter le programme le plus vite possible.

- Pour effectuer le programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l et d'une pastille de nettoyage KRUPS XS 3000.

ATTENTION
Nettoyage
nécessaire
dans
5 utilisations

Lorsque le message "Nettoyage nécessaire" s'affiche, vous pouvez lancer le programme de nettoyage automatique en appuyant sur la touche **Prog** .



Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran.

Remarque : Le programme de nettoyage automatique se décompose en 3 parties: le cycle de nettoyage proprement dit, puis 2 cycles de rinçage. Ce programme dure environ 20 minutes. Vous pouvez effectuer un nettoyage à tout moment en appuyant sur **Prog** pour afficher les menus puis en sélectionnant ENTRETIENS => OK => NETTOYAGE.

Remarque : Si vous débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra à l'étape en cours lors de l'incident. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éviter tout risque d'intoxication. Le cycle de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.


Attention : N'utilisez que des pastilles de nettoyage KRUPS (XS 3000). Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour des dommages découlant de l'utilisation de pastilles d'autres marques. Vous pouvez obtenir des pastilles de nettoyage auprès du Service Après-Vente KRUPS.


Attention : Veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de nettoyage, notamment lorsqu'il est en marbre, en pierre ou en bois.

7.4 Programme de détartrage - durée : 22 minutes environ


Attention : Si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System F088, merci de retirer cette cartouche avant l'opération de détartrage.

- La quantité du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau utilisée. Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un détartrage, l'appareil vous en avertit par l'affichage périodique d'un message d'avertissement.

 **Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de détartrage quand l'appareil vous le demande. Bien suivre les instructions affichées à l'écran. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil mais il est conseillé de l'exécuter au plus vite.**

- Pour effectuer le programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l et d'un sachet de détartrant KRUPS (40 g) F 054.

ATTENTION
Détartrage nécessaire dans 24 cycles eau chaude / vapeur

Lorsque le message «Détartrage nécessaire» s'affiche, vous pouvez lancer le programme de détartrage automatique en appuyant sur la touche **Prog** . ENTRETIENS => OK => DÉTARTRAGE.

DETARTRAGE
Durée totale ± 22 min
ok lancer
différer

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran en respectant la dissolution du sachet.

- Le cycle de détartrage se compose de 3 parties : la phase de détartrage proprement dite, suivie de 2 phases de rinçage.

 **Attention : Utilisez uniquement des produits de détartrage KRUPS F054. Les produits de détartrage sont disponibles dans les centres de Service Après-Vente KRUPS. Aucune responsabilité ne saurait être engagée dans le cas d'un dommage de l'appareil par l'utilisation d'autres produits.**

Remarque : Si une coupure de courant se produit ou si vous débranchez votre machine, le cycle se relancera à l'étape en cours lors de l'incident, sans possibilité de reporter cette opération.

 **Attention : Bien réaliser le cycle de détartrage en entier pour cause de risque d'intoxication. Le cycle de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café ou sous la buse vapeur pendant le cycle.**

 **Attention : Veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de détartrage, notamment lorsqu'il est en marbre, en pierre ou en bois.**

7.5 Entretien général

- Retirez toujours le cordon d'alimentation de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'ustensiles ou de produits susceptibles de rayer ou de corroder l'appareil.
- Essuyez le corps de l'appareil extérieurement à l'aide d'un chiffon humide.



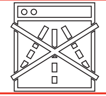

Nettoyez le tiroir de nettoyage, le collecteur de marc de café et sa façade, le bac récolte-gouttes et sa grille à l'eau chaude avec un détergent liquide.



Pour un nettoyage plus facile, démontez le collecteur de marc de café de la manière décrite ci-dessus.



Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.

 **Attention : Ces pièces ne sont pas conçues pour être lavées au lave-vaisselle.** 



8 AUTRES FONCTIONS : TOUCHE Prog

- L’accès au menu des autres fonctions de l’appareil s’effectue par la touche **Prog** depuis l’écran de choix des boissons.
- Pour tous les réglages le bouton rotatif permet de naviguer dans les menus et les options, le bouton OK permet de valider un choix, le bouton **Prog** permet d’annuler un choix et de revenir au menu de sélection des boissons.

PROG

Entretiens	Vous permet d’accéder aux entretiens.
Règlages	Vous permet d’accéder aux réglages.
Infos Produit	Vous permet d’accéder aux informations produit.
Mode démo	Vous permet d’accéder au mode démonstration.
Sortie	Vous revenez au menu précédent.

8.1 Entretiens

- Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés. Ensuite vous devez suivre les instructions de l’écran.

ENTRETIENS

Rinçage	Vous permet d’accéder au rinçage.
Nettoyage	Vous permet d’accéder au nettoyage.
Filtre	Vous permet d’accéder au mode filtre.
Sortie	Vous revenez au menu précédent.

8.2 Réglages

RÉGLAGES

Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
Contraste écran	Vous pouvez ajuster le contraste de l’écran selon votre préférence.
Date	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d’utilisation d’une cartouche anti-calcaire.
Horloge	Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures
Auto-off	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s’arrêtera automatiquement. De 30 min à 4 h, par tranche de 30 min.
Auto-on	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l’appareil à une heure choisie.
Unité de mesure	Vous pouvez sélectionner l’unité de mesure entre ml et oz.
Dureté eau	Vous devez régler votre dureté d’eau entre 0 et 4. Voir chapitre “Mesure de la dureté de l’eau”.
Température café	Vous pouvez ajustez la température de votre espresso ou de votre café sur trois niveaux.
Sortie	Vous revenez au menu précédent.

8.3 Informations produit

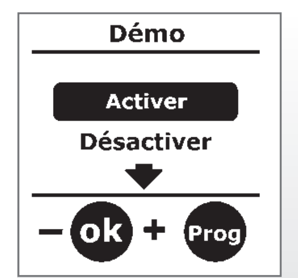
INFOS PRODUIT

Menu	Sous-menu	Description
Cycles cafés		Affiche le nombre total de cafés réalisés par la machine.
Cycles eau		Affiche le nombre total de cycles d'eau chaude effectués par la machine.
Cycles vapeur		Affiche le nombre total de cycles de vapeur effectués par la machine.
Rinçage		Affiche le nombre total de rinçages effectués par la machine.
Nettoyage	Dernier	Affiche le nombre de cafés réalisés depuis le dernier nettoyage.
	Prochain	Affiche le nombre de cafés réalisables avant le prochain nettoyage.
	Nettoyer	Lance le programme de nettoyage.
	Sortie	Vous revenez au menu précédent.
Détartrage	Dernier	Affiche le nombre de cycles eau chaude ou vapeur réalisés depuis le dernier détartrage.
	Prochain	Affiche le nombre eau chaude ou vapeur réalisables avant le prochain détartrage.
	Sortie	Vous revenez au menu précédent.
Filtre	Dernier	Affiche la date du dernier changement de filtre *, et la quantité d'eau passée.
	Prochain	Affiche la date du prochain changement de filtre *, ou la quantité d'eau à passer.
	Mettre	Lance la procédure de remplacement du filtre.
	Sortie	Vous revenez au menu précédent.
Sortie		Vous revenez au menu précédent.

*** : Les 2 premières options du sous-menu Filtre ne seront validées que si vous avez correctement installé un filtre auparavant, avec le programme accessible sous :
ENTRETIENS => FILTRE => INSTALLER.**

8.4 Mode demonstration

- Lorsque ce mode est activé et que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, l'appareil fait défiler à intervalle régulier les différentes fonctions disponibles ainsi que l'accès à celles-ci.



Vous pouvez dans ce sous-menu, choisir de désactiver ou de réactiver cette fonction.



TRANSPORT DE L'APPAREIL

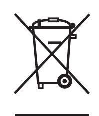
■ Conservez et utilisez l'emballage original pour transporter l'appareil.



Attention : En cas de chute de l'appareil hors emballage, il est souhaitable de le ramener dans un centre agréé pour éviter tout risque d'incendie ou de problèmes électriques.



PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche "On/Off".	Vérifiez que la fiche du cordon électrique est bien enfoncée dans la prise de courant.
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	Dans le cas de fonctionnements répétés, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Changez le réglage de la température café. Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci s'écoule correctement. Evitez d'utiliser du café huileux, caramélisés ou aromatisé. Diminuez le volume de café au moyen du bouton central. Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.

Le café est peu crémeux.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine (peut dépendre du type de café utilisé). Changer la cartouche Claris Aqua Filter System (respectez la procédure d'installation page 5). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.
L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la préparation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grains.	Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café pré-moulu contenu dans le réservoir à grains.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur. Contactez le Service Consommateurs KRUPS.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
La vapeur ne sort pas par la buse.	Après avoir éteint et laissé refroidir votre appareil : Vérifiez que la buse vapeur est bien connectée sur son embout. Vérifiez que la buse vapeur n'est pas bouchée (si besoin nettoyer la buse vapeur et débouchez la avec l'aiguille fournie). Vider le réservoir et enlever la cartouche Claris. Remplir le réservoir avec de l'eau minérale forte en calcium (> 100 mg/l) et faire successivement des cycles de vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu.
La quantité de mousse de lait est insuffisante.	Débouchez avec l'aiguille fournie le petit orifice d'entrée d'air en partie supérieure de la buse si nécessaire. Utilisez un récipient froid et du lait récemment ouvert. Changez éventuellement de type de lait (UHT ou pasteurisé).
La mousse de lait est trop grossière.	Vérifiez le bon emboîtement des 2 extrémités du petit tube inox dans la partie souple de la buse vapeur.
L'accessoire Auto-Cappuccino n'aspire pas le lait (accessoire vendu séparément).	Vérifiez que le tuyau plongeant dans le lait n'est pas bouché. Vérifiez que le tube souple soit non vrillé et bien emboîté dans l'accessoire pour éviter toute prise d'air. Après avoir éteint et laissé refroidir votre appareil, débouchez l'orifice de sortie de l'accessoire Auto-Cappuccino.
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans la cafetière. Vérifiez que le flotteur dans le fond du réservoir se déplace librement. Rincez le réservoir et si nécessaire détartrez-le.
Le programme de nettoyage ou de détartrage refuse de démarrer.	Débranchez l'appareil pendant 20 secondes puis remettez-le en service.

Après avoir vidé le collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché.	Enlevez le collecteur, assurez-vous qu'il est bien vide, attendez 6 secondes et remettez-le en place. Vérifiez que le collecteur est correctement enfoncé.
Après avoir lavé le tiroir de nettoyage, le message d'avertissement reste affiché.	Enlevez le tiroir, attendez 6 secondes et remettez-le en place. Vérifiez que le tiroir de nettoyage est correctement enfoncé.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension et est prêt pour un nouveau cycle.
Il y a de l'eau ou du café sous l'appareil.	Le bac récolte-gouttes a débordé : videz-le et nettoyez le tiroir de nettoyage. Vérifiez le bon positionnement du bac récolte-gouttes. Ne pas enlever le réservoir avant la fin du cycle.
Un message "codes pannes XX" apparait.	Débranchez l'appareil pendant 20 secondes, retirez la cartouche Claris Aqua Filter System le cas échéant, puis remettez-le en service. Si le défaut persiste, relevez le numéro du défaut et contactez le Service Consommateurs KRUPS.



RECETTES



Voici quelques recettes à réaliser avec votre KRUPS Automatic :

• **Cappuccino**

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les proportions idéales sont les suivantes: 1/3 de lait chaud, 1/3 de café, 1/3 de mousse de lait.

• **Caffe Latte**

Pour cette préparation, appelée aussi souvent Latte Macchiato, les proportions sont les suivantes: 3/5 de lait chaud, 1/5 de café, 1/5 de mousse de lait.

- Pour ces préparations à base de lait, utilisez de préférence du lait demi-écrémé bien frais (sortant du réfrigérateur, idéalement entre 6 et 8° C).
- Pour finir, vous pouvez saupoudrer de chocolat en poudre.

• **Café Crème**

- Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
- Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

• **Café corretto***

- Préparez un tasse d'espresso comme d'habitude.
- Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet. Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso. L'imagination est illimitée.

• **Liqueur au café***

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
- Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

• **Café glacé à l'italienne**

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'espresso froid avec du lait.
- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

• **Café à la frisonne***

- Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

• **Espresso flambé***

2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

• **Espresso Parfait***

2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.
- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
- Versez le tout dans des coupes ou des verres.
- Mettez les coupes dans le congélateur.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)